



Periodico della Nobile Contrada dell'Oca, Maggio 2023 (ANNO LIII) nuova serie, n°21 Dir. Resp. Enrico Toti - Sped. in Abb. postale L.662/96 LETT.C Fil di Siena

SIAM DIBELLE FONTI

La Redazione

Direttore responsabile

Enrico Toti

Redazione

Claudio Brizzi

Filippo Cinotti

Barbara Cucini

Piero Fabbrini

Cecilia Fondelli

Fabio Landini

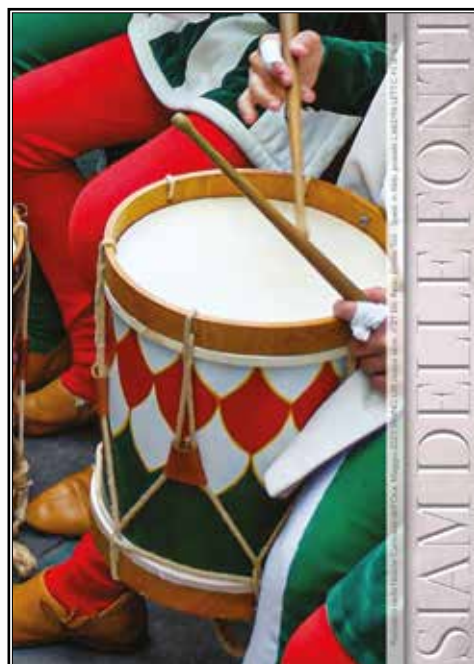
Marco Morselli

Senio Sensi

Maurizio Tozzi

Francesco Vannoni

Michele Vittori



SDF
2

Segreteria di Redazione

Caterina Cipriani

Grafica

Matteo Cenni

Pubblicità e relazioni esterne

Alessandro Falorni

Fotografie

Archivio della Nobile Contrada dell'Oca, Archivio Landini, Antonio Cinotti, Roberto Confaloni, Barbara Cucini, Roberto Petreni (Pedro), Violante Bonelli

Hanno collaborato a questo numero

Lizbeth Abigail Damian, Martina Agaj, Annamaria Beligni, Elisa Bennati, Marco Betti, Stefano Bernardini, Giulia Brizzi, Matteo Capanni, Francesco Cillerai, Antonella Dani, Vittoria Frattolillo, Jacopo Frediani, Martina Lenzini, Rodolfo Landi, Elio Mancusi, Alessandra Perugini, Marta Pinna, Giulia Puccini Negrini, Lavinia Tommasi, Alessandro Viviani

In questo numero

4

ci stiamo lavorando...

Francesco Cillerai

5

un se ne poteva più...

Stefano Bernardini

6

**una brezza gentile,
fonte di speranza**

Enrico Toti

8

**come si sta (bene)
in Contrada!**

Senio Sensi

10

ciao Antonio!

Fabio Landini

12

**quel messale
di velluto rosso**

Enrico Toti

14

anche questo è Giro

Roberto Pedro Petreni

20

“viva la magna Ocha”

Marco Morselli

24

comunicare con garbo

Annamaria Beligni - Jacopo Frediani

28

la Centenaria

Elisa Bennati - Antonella Dani

30

**un “Giro” speciale
con musica d’organo**

la Redazione

31

davanti a casa mia...

le bandieraie dell’Oca

Barbara Cucini

34

**il Corriere dei Giovani
e degli Anatroccoli**

*Merenda nella stalla, Sensazione
Iniziazione 2022, Le ardite schiere*

38

l’obietto sul Rione

la Stalla è stata benedetta...

Antonio Cinotti

44

du’ sonetti

Francesco Vannoni

46

il cacio sui maccheroni

le patate soffiate

Filippo Cinotti

51

**nel cielo di Fontebranda
benvenuti Anatroccoli**

ci stiamo lavorando...

di Francesco Cillerai

SDF
4

Il modo migliore per tagliar corto da parte di chi ricopre qualsiasi incarico di carattere pubblico e non è in grado di dare una risposta soddisfacente è ricorrere alla famosa frase di rito "ci stiamo lavorando". C'è un unico luogo, la Contrada, in cui una risposta del genere non avrebbe senso e otterrebbe una replica piccata e precisa che possiamo facilmente immaginare. Tutte le Consorelle in generale, ma la nostra in particolare ha sempre avuto la necessità di ottenere concretezza e non risposte vaghe o generiche come d'altronde ci hanno trasmesso generazioni di dirigenti di Fontebranda.

Tutto questo per dire che per noi il "ci stiamo lavorando" è un impegno preciso fin da quando abbiamo avuto il privilegio di essere stati scelti da un Popolo generoso, entusiasta ed esigente come il nostro. Ed è un impegno non soltanto della Sedia direttiva ma di tutte le persone che a vario titolo lavorano quotidianamente nelle Commissioni permanenti, (Donatori di Sangue, Polisportiva), nella complessità della gestione della Trieste, negli Anatroccoli e Giovani o nelle varie manifestazioni che ci hanno permesso di trascorrere questi anni difficili per tutti, e per noi in particolare, sempre più uniti e determinati.

Siamo quindi arrivati finalmente alla Festa Titolare e sento con grande soddisfazione che tutti stanno aspettando con ansia i giorni di quel tempo speciale in cui, ancora una volta, l'Oca mostrerà a tutta Siena la sua inarrivabile passione.



Dei tanti motivi di soddisfazione per i nostri risultati ne vorrei ricordare solo uno, probabilmente non il più importante, ma certamente uno dei più indicativi per testimoniare l'attenzione che stiamo mettendo anche nei particolari: Il restauro dell'organo del nostro oratorio. Avevamo perso la speranza di poterlo riattivare, non riuscivamo a trovare tecnici in grado di intervenire efficacemente e per alcuni anni abbiamo dovuto arrangiarci con soluzioni inadeguate sia per le funzioni religiose sia per le belle voci di molti ocaioli che ci si dedicano con grande passione. Con pazienza e determinazione siamo finalmente riusciti a individuare un bravissimo specialista che in poco tempo lo

ha rimesso in funzione permettendogli quindi di riottenere quella bella sonorità che tutti conoscevamo e che avremo il piacere di riascoltare proprio per la Festa Titolare.

Non ci resta quindi che attendere le note del nostro organo durante il "Mattutino" con la certezza che quella toccante musica sarà solo il preludio di una stagione che si sta annunciando con moltissime "sonorità" tutte regolate sulle note di "Paperone".

**Il Governatore
Francesco Cillerai**

un se ne poteva più...

di Stefano Bernardini

Care amiche e cari amici Contradaioi, chissà se nel Giornale di Contrada si può dire che “non se ne poteva più di stare alle prode?” Ma io sono il Capitano e quindi mi prendo questa libertà sfidando le ire dei redattori!

Dopo la “minaccia” di non pubblicare più l'articolo del Capitano, torniamo ad un linguaggio più sobrio e serio, come si addice a un bravo dirigente.

Dopo quello che già in periodi “normali” sarebbe stato comunque un tempo lunghissimo, perché, se non esci a sorte, due palii di squalifica significano due anni lontani dal Campo, e che, per la sospensione forzata del 2020 e del 2021, sono diventati quattro, finalmente ad agosto saremo nuovamente in Piazza. Mi sentirò quasi un esordiente, anche se, probabilmente, sarò il più anziano tra i Capitani, sia come età anagrafica, sia come durata del mandato.

Ma, state tranquilli, mi farò trovare pronto, con i miei infaticabili collaboratori, che non finirò mai di ringraziare per l'aiuto, il supporto e l'incitamento che mi hanno dato in questi lunghissimi anni di forzata lontananza dalla Piazza, e che continuano a darmi ora, quando siamo alle porte di questa “nuova” esperienza.

Vi confesso che, nei tempi precedenti l'Assemblea nella quale sono stato riconfermato, quando la Sedia Direttiva mi ha chiesto di continuare a ricoprire il ruolo di Capitano, ho avuto qualche dubbio sull'opportunità di proseguire o lasciare l'incarico a forze più giovani, ma sono stati proprio loro, per primi, a trasmettermi l'entusiasmo e la voglia di continuare, e l'affetto e la vicinanza che tutta la Contrada mi ha dimostrato prima, durante, e dopo l'Assemblea, mi ha confermato la consapevolezza che



l'orgoglio di rappresentare sul Campo questo meraviglioso Popolo non ha uguali.

Abbiamo lavorato intensamente tutto l'inverno e continuiamo a farlo, rafforzando i rapporti con fantini e Contrade che già ci erano vicini, ed intessendone di nuovi, nella certezza che questo lavoro porterà i suoi frutti e nella speranza che anche la fortuna, che tanto ci è mancata in precedenza e che invece, è inutile negarlo, è un fattore fondamentale per raccogliere quanto si è seminato, questa volta non ci volti le spalle. E allora la Festa Titolare di quest'anno, bella ed emozionante come sempre, avrà comunque un sapore diverso, perché sarà il preludio alla partecipazione al Palio di agosto, nel quale, finalmente,

saremo nuovamente protagonisti e non solo spettatori.

Avevo già detto l'anno scorso che, al rullare dei tamburi e al sopravvenire di tutti gli altri colori, rumori e sapori che caratterizzano la Festa Titolare, l'emozione sarebbe stata forte, e in effetti lo è stata dopo due anni nei quali tutto quanto era rimasto sospeso; sono però sicuro che quest'anno lo sarà ancora di più, per tutti noi, bambini, ragazzi, donne e uomini di Fontebranda, e non vedo l'ora di incontrarci per intonare i nostri canti di giubilo e alzare i calici.

Un grande abbraccio.

Viva l'Oca!

**Il Capitano
Stefano Bernardini**

SDF

una brezza gentile fonte di speranza

di Enrico Toti

“Potranno tagliare tutti i fiori,
ma non fermeranno mai la primavera”

SDF
6

Pablo Neruda

Questa celebre e conosciutissima espressione del grande poeta cileno mi è tornata alla mente con l'avvicinarsi della Festa Titolare. Se come rileva Neruda nessuno potrà mai fermare la stagione più bella dell'anno, allo stesso modo credo che nessuno potrà interrompere una secolare celebrazione che ogni primavera il Popolo di Fontebranda interpreta con accenti particolarissimi.

Alla nostra grande patrona Caterina non le viene infatti tributato soltanto un profondo affetto liturgico religioso, ma gli ocaioli, anche i più agnostici, si affidano a Lei, Santa e donna di popolo, con forme di devozione talvolta meno rituali ma con la certezza di essere ascoltati come figli di una madre spirituale tenerissima la quale, da sette secoli, oltre a proteggerli, con la forza del suo linguaggio continua ad ammorire anche i potenti che la pace si può ottenere soltanto attraverso la costruzione della verità e del bene comune.

Per gli ocaioli i giorni del “Giro”, vissuti a fianco della loro Patrona, costituiscono quindi un tempo davvero speciale non soltanto per il tradizionale allestimento del rione su cui troneggia il sacro totem dell'altare verso il quale sono indirizzate le preghiere gli auspici e le speranze di tutta Fontebranda. Questo tempo speciale è vissuto anche nello sguardo stupito degli anziani che commentano ogni innovazione, è nell'emozione dei ragazzi che temono l'ultimo esame alle Fonti per diventare alfiere o tamburino, è nel festoso viavai delle persone di servizio con i grembiuloni verdi attorno alle padelle del “fritto”, è nell'affettuoso abbraccio di tanti ocaioli che si ritrovano, è nelle acclamazioni della folla assiepata attorno alla pista dei barberi e nelle festose urla di Mariolino che chiama tutti ad alta voce anche a un metro di distanza, è negli infiniti brindisi all'Incrociata.

E' anche nei “S'è sempre comandato...” che di tanto in tanto si alzano fino in cielo rendendoci orgogliosi fin quasi alle lacrime, è nello sguardo emozionato dei genitori degli anatroccoli al Battesimo, è nel lento incedere della processione al termine del Giro con uomini e donne che si muovono dietro alla cadenza rallentata del rullo dei tamburi, è nei candidi gigli portati orgogliosamente dai bambini, è nel maestoso incedere del busto d'argento di Caterina con le bandiere che si inchinano al Suo passaggio, è..... in moltissime altre cose, ma è soprattutto nell'orgoglio di essere



nati in Fontebranda, è nel pensiero e nel commosso ricordo di tanti amici, è nella voglia di vedere ancora una volta le bandiere del Paperone lambire leggere il cielo di Siena come una sfoglia d'oro zecchino che la brezza primaverile indirizza verso il Campo.



come si sta (bene) in Contrada!

di Senio Sensi

SDF
8

Considerato che per oltre due anni la Contrada è rimasta chiusa (quasi) e che per ben quattro anni non si è vista l'Oca in Piazza, si può ben dire che se l'attività sociale è ancora molto attiva, ben frequentata e quanto ad iniziative molto ricca, il merito primo va alle organizzazioni collaterali che hanno messo in azione fantasia, volontariato e quindi sacrificio, per richiamare nel Rione tutti ma in special modo ragazzi e giovani i cui segni della pandemia sono stati sicuramente più invasivi che negli adulti; e quindi il rischio di un allontanamento dalla vita sociale era purtroppo facilmente prevedibile.

Perchè questo non accadesse le Commissioni Permanenti della Contrada, la Società Trieste, la Società Anatroccoli e Giovani di Fontebranda oltre alla Società Sportiva e alla Centenaria hanno proposto (e stanno proponendo) iniziative che riguardano attività di ogni tipo per favorire lo "stare insieme" di cui tutti abbiamo sentito la profonda mancanza. Ed è ripresa la verifica di come si sta bene in Contrada! Sedersi alla Trieste per un cenino,

magari accompagnato da certi speciali momenti che ci regala "Fontebranda in coro", vuol dire rivivere qualcosa di cui abbiamo sentito l'estremo bisogno e quindi siamo portati a valorizzare ancor più. Nello specifico constatiamo il virtuoso impegno di tanti giovani a mantenere viva una delle più importanti tradizioni dell'Oca: il canto d'insieme in cui siamo maestri; cosa questa che riempie di orgoglio e di speranza noi... meno giovani.

Particolarmente viva è l'attività culturale segno di una crescita che soddisfa il bisogno di conoscenza e approfondimento del ricco mondo che ci circonda e di cui le Contrade sono importanti attrici.

Insomma per ogni fascia di età c'è la possibilità di vivere bene dentro un mondo al quale dobbiamo essere fieri di appartenere presenziando e proponendo, anche come semplici contradaiooli, obiettivi e finalità della "nuova Contrada".

I timori, non certo infondati, che un po' tutti si avvertiva riguardo ad una difficile ripartenza dopo la pandemia, in riferimento al ruolo aggregativo delle Contrade, possiamo dire che sono

scomparsi e che le 17 consorelle, ed in particolare la nostra, sono pronte per un ruolo ancor più vivace e formativo rispetto al recente passato e anche al periodo pre-covid.

Se tutto questo è vero, come è vero, dispiace sentire ogni tanto lamentele e pessimismo sul presente e sul futuro. Vive ancora l'idea inesatta che le Contrade non solo siano cambiate ma che, secondo alcuni, abbiano perso buona parte della loro identità storica ponendo dubbi sulla loro continuità.

Il mondo cambia e con esso anche il microcosmo Contrada, ma spesso si tratta di adeguamenti non per stravolgere il ruolo storico ma per meglio rispondere alle esigenze di chi frequenta oggi per dirigere domani. E' certo che esistono molti pericoli che derivano dalla perdita di alcuni fondamentali valori della società moderna, ma è proprio per questo che gli sforzi e soprattutto l'esempio di dirigenti ed ex dirigenti sono indispensabili per dare risposta ai nuovi bisogni dei giovani.

Senza far venire meno l'importanza delle nostre radici così come gli storici punti fermi della nostra unicità quali l'attaccamento ai nostri colori, la





solidarietà, l'impegno comune, l'unità, il rispetto verso le dirigenze (e viceversa) per continuare a far parte di quel mondo che tanti ci invidiano e senza il quale saremmo solo dei numeri insignificanti in un mondo di tutti uguali. Solo così si manterrà una Contrada dove tutti debbono sentirsi a proprio agio con il desiderio/bisogno di frequentarla dando e ricevendo quel qualcosa in più che si tramanda da generazioni e i cui particolari si trovano scritti nei nostri statuti così come negli ultracentenari libri dei verbali. E soprattutto, se sappiamo vedere e ascoltare, si avvertono nell'Oratorio, nel nostro Museo e addirittura sulle lastre delle nostre strade. Tesori da difendere, conservare e tramandare così come meravigliosamente hanno fatto tutti quelli che ci hanno preceduto.

ciao Antonio!

di Fabio Landini

SDF
10

“O Antonio, ma continui sempre con questo vestito? O quando te lo cambi?”. “Ah, io, fino a che ‘un succede il fattaccio, ‘un me lo levo!”. Questo dialogo lo si sarebbe potuto udire, immancabilmente, per un numero imprecisato di anni (parecchi, per la verità!), in occasione di ogni Palio che avesse visto la nostra rivale presente in Piazza. Il vestito in questione, caparbiamente e scaramanticamente indossato con il chiaro intento di una...”funzione anti-Torre”, consisteva in un completo estivo (lino, o misto lino, chissà?!), color “cachi”, o “Terra di Siena”, risalente, più o meno, agli anni '60, forse verso la fine, accompagnato, rigorosamente, da un paio di scarpe marroni, con la punta piuttosto rivolta in alto, tipo “becco d’oca”.

Era ormai tradizione trovare Antonio, il 2 Luglio o il 16 Agosto, questo a seconda delle circostanze, nei pressi di Piazza Indipendenza, mentre sfoggiava la sua “mise”, solitamente in compagnia di Vera Dionisi, infilata, anche lei, in un abito, sempre lo stesso, indossato, ogni volta, nella stessa identica occasione e per lo stesso identico scopo. Gli anni, però, intanto, passavano inesorabilmente. Altrettanto inesorabilmente il fisico di Antonio subiva drastici cambiamenti. Il completo estivo, invece, no: rimaneva invariabilmente lo stesso, con la stessa identica misura di quando era stato indossato per la prima volta,



comprese le scarpe! Ma a lui, tutto questo, non interessava minimamente, anche se si rendeva perfettamente conto delle sempre più crescenti difficoltà incontrate nel metterselo addosso, anno dopo anno: ormai lo considerava una vera e propria “montura”. Poi, dopo un brutto giorno, Antonio, quel vestito, non se lo mise più.

E' chiaro: prima o poi (per la verità...più poi che prima!) sarebbe dovuto succedere. E, proprio in quel brutto giorno, come mi ricordava Antonella qualche tempo fa, Antonio rischiò la stessa sorte che dovettero subire i “monturati”, quelli veri, e non solo loro, in virtù di una storica, “antica” promessa, che sarebbe stata mantenuta proprio nel caso dovesse verificarsi quello che poi, in effetti, si verificò davvero. Sospetto però, anche, che per lui, quel “fattaccio”, si sia trasformato, in fondo, in una vera e propria liberazione, potendo così rinunciare, più o meno di buon grado, ad una situazione che ormai stava diventando insostenibile!

Antonio era così. Chi ha avuto il privilegio di poterlo frequentare, o perlomeno di poterci stare insieme, non

dimenticherà mai la sua bonarietà, la sua filosofia di vita, almeno quella pubblica, contradaiola, pervasa sempre da uno spirito satirico, ironico e pungente, sicuro retaggio dei suoi trascorsi da “Baliota”, durante gli anni d’oro della Goliardia senese.

Basterebbe, del resto, anche rifogliare certi Numeri Unici delle nostre vittorie, per rendersene conto. Antonio non aveva mai ricoperto cariche ufficiali in Contrada, forse anche per la contemporanea presenza di una figura, a dir poco gigantesca, quale è stata quella di babbo Lao. Finché, nel 1980, il neo Capitano Mario Mariotti, a cui lo legava una antica amicizia, non lo chiamò a ricoprire la carica di Tenente, sostantivo ormai caduto praticamente in totale disuso e sostituito definitivamente dal termine “Mangino”, gestendo così, insieme a Senio Sensi, eletto dal popolo, i tre Palii di quell’anno. Un anno che vide la nostra Contrada presente solo nello Straordinario di Settembre,

con poca fortuna, ma con ben tre partecipazioni avversarie ad altrettante Carriere, tutte coronate da altrettanti "purgantoni". Poi, il grande passo. Dopo la tragica scomparsa di Fabrizio, nel 1990, la Contrada lo nomina suo Capitano. Con Antonio, Andrea Lippo Vanni e Riccardo Lusini, l'Oca rischiò di fare il colpaccio, nell'Agosto 1991. Forse, con un posto al canape un pochino più decente, Bonito da Silva, su Figaro, cavallo quanto mai problematico, avrebbe potuto davvero alzare il nerbo, passando, vittorioso, davanti al bandierino. Dopo questa esperienza Antonio si ritira nuovamente a...vita privata. Ma per modo di dire. La sua presenza tra le piagge di Fontebranda è costante, continua, spesso insostituibile, sempre coinvolto nella vita attiva della Contrada, anche nei momenti decisionali, onnipresente nelle varie commissioni, fossero esse elettorali, istituzionali, statutarie, fornendo sempre il suo valido apporto, umano e anche di esperienza professionale. E poi ..."Fontebranda in coro"! Antonio aderì da subito a questa straordinaria iniziativa che i nostri magnifici ragazzi hanno partorito e hanno voluto "regalare" anche a chi, purtroppo, nel fiore degli

anni non lo è più. Notevolissimo il suo contributo tra i "bassi", ruolo ereditato da babbo Lao, anche lui di notevole spessore, e trasmesso poi a Duccio, che da sempre si è rivelato essere non da meno. Ci manchi, Antonio, ci manca la tua presenza, ci manca il tuo contributo, ma ti rivediamo, con la tua bonaria allegria e con il tuo sorriso, in quelle splendide serate passate alle Tira, prima, e nella rinnovata Trieste, dopo. Però, siamo sicuri di una cosa: che anche tu, ora, ci guardi, magari in compagnia di tutto il gruppo dei mitici "bassi"

di Fontebranda, che purtroppo, ormai, ci hanno lasciato. Ma non solo loro. E chissà che, forse, pensandoci bene, ad attaccare "Onore al Dio di Marte", sotto sotto, non ci siate anche tutti voi! Non ci sarebbe certo da meravigliarsi!

P.S. Caro Antonio, questo modesto ricordo deve considerarsi anche a parziale risarcimento di una certa intervista, promessa e, solo per colpa mia, mai realizzata. Spero che tu non me ne voglia.

LA COMPARSA

Gran parte dei membri della Sedia direttiva che in occasione del corteo della Vittoria del Palio della Luna nel settembre 1969 indossarono i costumi del corteo storico.

Da sinistra: Antonio Bocci, Antonio Cottini, Mario Mariotti, Lando Landini, Ezio Gatterelli, Alfio Bani, Fabio Gagnoli, Giulio Giorgi, Vittorio Brizzi. Accosciato Lorenzo Fondelli. In borghese Sandro Gaggiani.



quello messale di velluto rosso

di Enrico Toti

SDF
12

Tra le preziose oreficerie contenute nelle teche del nostro museo non so se vi è capitato di notare quella legatura di messale del XVIII secolo rivestito di colore rosso intenso....(sic) decorato con alcune placchette in argento. Mi sono sempre chiesto come mai gli ocaioli di allora avessero scelto proprio quel colore per rivestire un libro liturgico dove sono raffigurate le immagini della Contrada e di Santa Caterina che, con tutto il rispetto, credo non avrebbe particolarmente gradito. Ho quindi cercato meglio tra le carte del nostro archivio e, oltre ad approfondire l'autore e le caratteristiche dell'opera, ho scoperto che le cose non andarono proprio così.

La preziosa legatura in argento fuso, sbalzato, cesellato, punzonato e satinato fu, infatti, commissionata dalla Contrada all'orefice senese Niccolò Palagi il quale, il 10 agosto 1723, ricevette un compenso di 126 lire e 20 soldi per *"la legatura di un messale foderato di velluto verde con otto lastre d'argento per la nostra chiesa"*. Al messale era inoltre allegato un segnalibro, sempre in argento, che dopo pochi anni, nel 1751, non figurava più nell'inventario.

Il piatto anteriore e posteriore è decorato negli angoli con lo stemma della

Contrada in rilievo, un'Oca incoronata tra due tralci di gigli, mentre la placchetta centrale raffigura il busto di Santa Caterina con i consueti attributi iconografici: il Crocifisso, il giglio e il libro.

La parte in argento è di fattura pregevole ed è oltretutto corredata del documento di punzonatura. Le iniziali N.P. corrispondono infatti al nome dell'argentiere vicino allo stemma di Siena e a una "G", quale contrassegno dell'Arte degli Argentieri e degli Orefici. Niccolò Palagi nel 1723, l'anno di esecuzione della legatura, era tra l'altro Camarlengo di questa importante Arte. Tra l'altro, prima del fondamentale studio di Sabine Hansen del 1990, non si conoscevano opere di quest'orafo di cui la Contrada, oltre alla legatura, possiede un calice d'argento realizzato



nel 1745. Lo stesso Palagi due anni più tardi realizzerà inoltre due vasi cesellati per la basilica di San Domenico con un compenso di 36 denari d'argento.

La nostra legatura fu restaurata una prima volta nel 1769 dall'argentiere Lorenzo Pollini con un compenso di 2 lire e 13 soldi per *"aver accomodato le fibbie d'argento del nostro messale"*. Il Pollini fu liquidato il 13 maggio dal Camarlengo dell'Oca Pietro Martinucci su disposizione del Governatore Giacomo Grisaldi del Taja. L'opera fu poi restaurata una seconda volta nel 1808 da Giuseppe Coppini, dopo che nel 1799, a causa delle spoliazioni francesi, rischiò di essere fusa come altre argenterie presenti sia nel nostro oratorio sia in tutte le chiese di Siena. Solo l'argento requisito nella nostra Contrada ammontò a 54 libbre e 7

once. Gli ocaioli non si persero comunque d'animo e nel 1807 vollero subito integrare la grave perdita donando il celebre busto reliquiario d'argento di Santa Caterina, simbolo della devozione del popolo di Fontebranda.

Nella prima metà dell'Ottocento (1837), si decise infine di sostituire il velluto esterno del messale e quindi per la prima volta nell'inventario è descritto "*ricoperto di velluto rosso*", venendo così meno alle indicazioni della Contrada che l'aveva commesso un secolo prima. Nel 1856 fu infine sostituito anche l'interno con un nuovo messale stampato dalla tipografia di Jacobum Moro in Firenze.

Seppur ricoperto di velluto rosso..., si tratta comunque di un'ulteriore testimonianza della ricchezza e dell'importanza del nostro patrimonio artistico e, più in generale, di quello presente in tutti i musei delle Contrade.



COM'È ORA E COM'ERA IN ORIGINE

Un confronto del messale con l'attuale rivestimento di velluto di colore rosso, con una elaborazione grafica che ne imita il colore originale

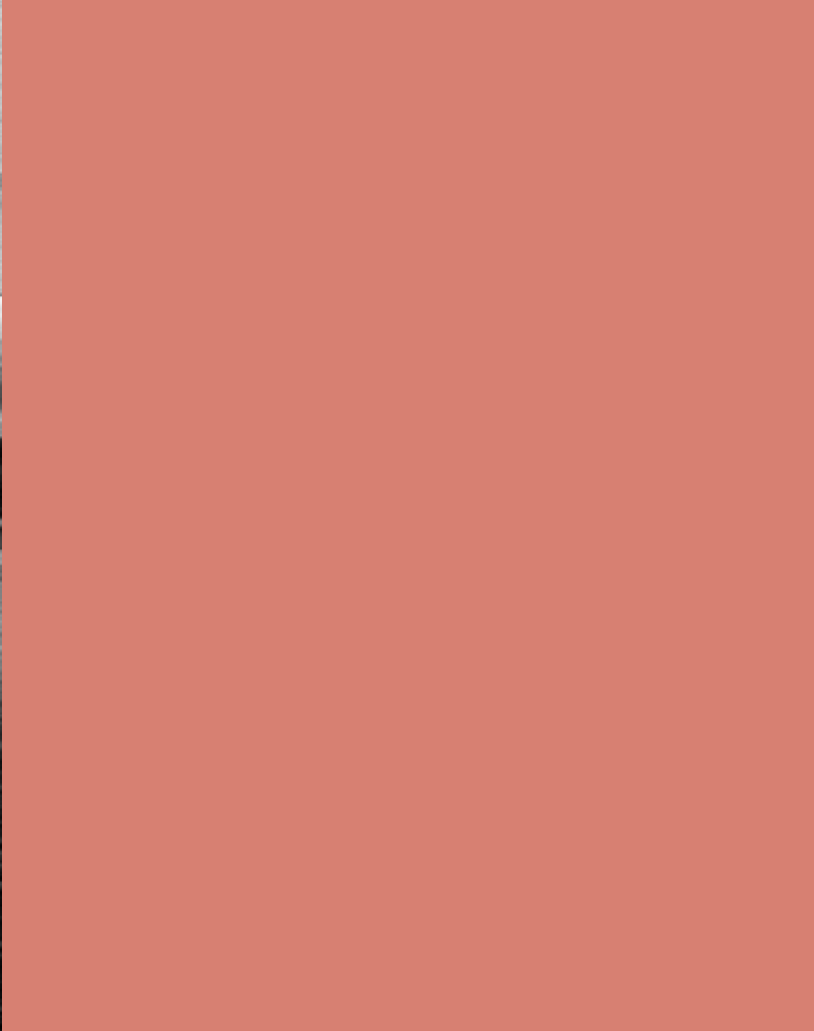


anche questo è Giro

di Roberto Pedro Petreni

SDF
14







SDF
16



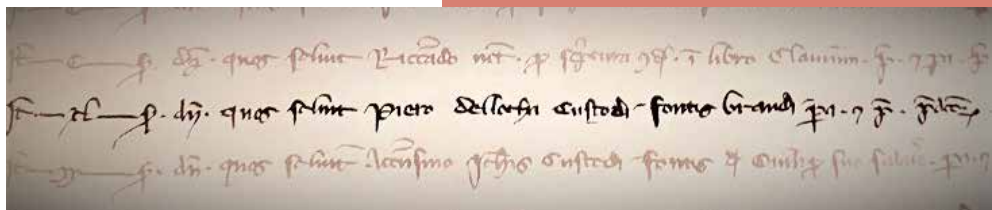






viva la magna Ocha!

di Marco Morselli



Il documento della Biccherna che attesta il pagamento di 40 soldi a favore di "Pietro Dellocha custode di Fontebranda" nel 1273. Biccherna 54, c. XXXVI, Archivio di Stato di Siena.

SDF
20

È il 16 agosto 1506, l'estate non particolarmente calda si avvia alla sua conclusione per lasciare spazio ad un autunno piuttosto freddo, preludio della piccola glaciazione che sta per colpire l'Europa. Siena non è più la sovrappopolata città ghibellina sede di uno dei primi comuni d'Italia, ma è adesso la piccola capitale guelfa di una ricca e sofisticata Repubblica che assomiglia più ad una Signoria, come se ne vedono fiorire tante nell'Italia centro-settentrionale. E il suo Signore è Pandolfo Petrucci. Pandolfo, da poco sopravvissuto ad una serie di congiure e regolamenti di conti internazionali, mantiene diplomaticamente lo Stato senese in equilibrio tra la Firenze dei Medici, l'Impero di Massimiliano I, la Francia di Luigi XII e lo Stato Pontificio dove i Borgia di Alessandro VI, tra i maggiori nemici della libertà della Repubblica, hanno appena lasciato il posto al più rassicurante Giulio II Della Rovere. Libero da antagonisti interni ed esterni il Signore di Siena decide di dare lustro maggiore alle feste di mezz'agosto dedicate all'Assunta. Nei giorni precedenti la grande cacciata, molti nobili, artisti, poeti stranieri raggiungono Siena per assistere agli spettacoli e celebrare il potere del Magnifico Pandolfo. Una

serie di pranzi luculliani a base di uova dolci speziate, "risotti", storioni e anguille ripiene, torte e pasticcini di miele e frutta secca, seguiti da solenni processioni intorno al Duomo che lasciano per le strade l'odore grasso dei ceri e disperdono nell'aria il sentore balsamico degli incensi, precedono il sabato di Ferragosto, finché un violento acquazzone non fa rimandare al giorno seguente il culmine della festa. È un nuvoloso pomeriggio domenicale quando per la prima volta, dalla bocca del Casato, a chiudere una sfilata di alfieri e animali fa il suo ingresso nel Campo una macchina a forma di oca accompagnata da una schiera di uomini che gridano "viva la magna Ocha". Un vecchio conciatore del popolo di Sant'Antonio, Sano del Barbeca, arranca sul terriccio con i suoi novant'anni portando un orso bruno ammaestrato, mentre alla testa del gruppo dei cacciatori protetti da corazze d'argento e armati di fucili, il giovane Bernardino Tancredi, vestito di seta dal collo alle caviglie, con lo sguardo fiero e concentrato sotto un copricapo di feltro, membro della ricca famiglia appartenente al popolo di San Pellegrino. Sopra le loro teste sventolano due grandi bandiere raffiguranti un'oca bianca. Sulla scia di una grandiosa spirale che con passo trionfale si muove lentamente sulla piazza

convergenndo al centro della conchiglia, gli uomini delle Contrade, le loro macchine dalle sembianze bestiali, le bandiere, gli animali selvatici finiscono per mescolarsi in un immenso caravanserraglio la cui vista rimarrà a lungo nei ricordi dei senesi: centinaia di nobili a cavallo, preceduti da alfieri, trombetti, uomini d'arme, immersi in una foresta di stendardi e gonfaloni, lance e picche, stemmi gentilizii e gualdrappe colorate, draghi e serpenti a due teste, elefanti e giraffe, orsi e cervi, civette e falchi, il rullo dei tamburi, lo scalpito dei tori ancora in gabbia. Un pubblico particolarmente gremito e focoso si accalca intorno alla piazza, provenendo da ogni strada, e si accomoda, chi può, su una lunga fila di palchi che abbraccia l'immenso corteo, sotto una fitta corona di torri che fronteggiano il Palazzo Pubblico. Chi non può, osserva lo spettacolo da ogni sbocco o pertugio disponibile. Alle trifore dei palazzi si affacciano notabili, ambasciatori, ospiti stranieri di ogni provenienza. I fuochi d'artificio segnano l'inizio delle cacce, i tori irrompono nella conchiglia, l'eccitazione delle decine di migliaia di spettatori è incontenibile. Su di loro lo sguardo benevolo e compiaciuto del Magnifico Signore.

Le feste del 1506, oltre a consacrare la posizione di Pandolfo e di Siena,

costituiscono sicuramente un momento cruciale nella storia del Palio: per la prima volta alcuni dei popoli della città si presentano nel Campo con immagini, colori e simboli che andranno a fissare definitivamente l'iconografia delle contrade moderne. Un processo che, in realtà, inizia negli anni precedenti, quando gli abitanti delle vecchie contrade medievali prendono l'abitudine di associarsi e presentarsi alle celebrazioni cittadine in gruppi di maggiore peso e numero. Per aggregare questi "nuovi" popoli, si cercano nuove immagini ispirate alla tradizione araldica medievale, che vuole famiglie e casati simboleggiati da oggetti o animali su sfondi dai colori simbolici. Tra la fine del Quattrocento e gli inizi del Cinquecento le nascenti "associazioni territoriali" che entro la fine del secolo si sovrapporranno e sostituiranno sia alle precedenti aggregazioni sia alle compagnie militari, individuano animali comuni, esotici o immaginari come proprio segno di riconoscimento. Come lo fanno, non è sempre chiaro. Giova ricordare che il Cinquecento è anche il secolo della riscoperta del mondo classico: gli scavi archeologici nello Stato Pontificio, il recupero di opere letterarie e filosofiche antiche, il rinvenimento di oggetti d'arte romana per tutta la penisola richiamano l'attenzione delle classi più istruite che si riappassionano alla storia e alla mitologia greco-latina. Ecco forse perché nelle feste senesi dell'epoca cominciamo a vedere un elefante turrato (evidente richiamo ad Annibale) o una civetta (animale sacro a Minerva/Atena). Non a caso questa è anche l'epoca in cui taluni eruditi si mettono a ricercare (e inventare) qualsiasi collegamento anche minimamente plausibile tra Siena e Roma, facendo nascere il mito di Senio e Ascanio sulla fondazione della città. Durante i cortei che precedono le feste nel Campo, sempre più spesso sfilano carri allegorici con scene ispirate a storie della classicità. Coerentemente a questo nuovo costume, una tesi a cui è stato dato credito per molto tempo, vorrebbe che la scelta dell'oca fosse un omaggio all'episodio della storia romana che vide le oche del Campidoglio dare l'allarme ai romani dell'attacco dei Galli di Brenno che stavano assediando la città nel 390 a.C. In fondo Clangit ad arma, il nostro motto, richiama proprio

il fragore delle armi che si preparano alla guerra. Secondo questo aneddoto, le oche, animali sacri a Giunone, vivevano libere intorno al tempio a lei dedicato sul colle capitolino, e proprio in quanto sacre erano state risparmiate dalla popolazione affamata e provata dal lungo assedio. Mentre i Galli scavarono nottetempo la collina, le oche si misero a starnazzare svegliando i romani, che risposero così all'assalto e cacciarono i nemici dalla città. Quei Galli, conosciuti anche come Sènoni, durante la discesa su Roma potrebbero essersi fermati a Siena e, sotto le sue mura etrusche, essersi accampati

a lungo lasciando forse qualche traccia nel nostro DNA e non solo (secondo qualche storico fu proprio Brenno ad aver ordinato lo scavo della fonte su cui sarebbe stata costruita, quasi un millennio e mezzo dopo, Fontebranda). Ma questa ipotesi non convince del tutto, così come un po' troppo semplicistica è quella secondo cui in un'area delle Fonti di Fontebranda gli abitanti della zona lasciassero vivere delle oche. Il legame tra il nostro rione e l'animale che lo rappresenta è in verità molto più antico, e affonda le sue radici in una genealogia che molti ignorano. A questo proposito alcuni documenti



Blasone della famiglia Dell'Oca di Pisa. Da "Blasoni delle famiglie toscane descritte nella raccolta araldica Ceramelli-Papiani", Archivio di Stato di Firenze



Blasone della famiglia Dall'Occa o Dall'Occhi dell'Emilia-Romagna. Da: "Enciclopedia Storico-Nobiliare Italiana di V. SPETRI" col. IV p. 871

dell'Archivio di Stato ci consentono di mettere almeno un punto fermo: la Biccherna tra il 1273 e il 1290 avrebbe fatto dei pagamenti a favore di un certo Piero Dell'Ocha a fronte di interventi di manutenzione che lo stesso avrebbe eseguito sull'edificio delle Fonti. Questo signore, abitante della zona e custode del fabbricato, di cui purtroppo sappiamo pochissimo, ci apre però la strada verso una ricostruzione decisamente più veritiera e interessante del rapporto che intercorre da secoli tra la nostra Contrada e il suo simbolo. Secondo una ricerca anagrafica il cognome Dell'Ocha o Dall'Ocha o ancora Dall'Occa e Dall'Occhi ricorre in alcune famiglie residenti tra la Toscana e l'Emilia-Romagna fin dai secoli XII-XIII. A Pisa, Ferrara e Bologna si esibiscono stemmi con un'oca bianca messa di profilo su sfondo azzurro e/o verde. Se non possiamo con sicurezza ricondurre tutte queste famiglie ad un unico albero genealogico, è presumibile che almeno i Dell'Oca di Pisa abbiano un collegamento stretto con la famiglia senese, essendo un loro esponente, un certo Gherardo, promotore nel 1228 di una lega contro Firenze proprio con Siena (alleanza che coinvolgerà in seguito anche Pistoia e Poggibonsi). A partire da questo secolo si comincia a rinvenire sempre più spesso codesto cognome nelle cronache locali, nei documenti e nelle memorie della città. Alla fine del Duecento un tale Petrus de Oca, frate dell'ordine dei Francescani, si impegna in una lunga missione di apostolato in Asia, predicando prima in Persia, poi in Cina, quindi in India, da lì nuovamente in Medio Oriente, dove nel 1321 trova il martirio, secondo alcuni cronisti nei

pressi di Hormuz, sullo stretto tra la Penisola Arabica e l'Iran, secondo altri a Tana dei Mori, oggi Thana, una zona di Mumbai (India). Diventa così, in pochissimi anni, il Beato Pietro da Siena, raffigurato da Ambrogio Lorenzetti nel 1336 su una parete della sala capitolare del convento di San Francesco, poi ricollocato nella Basilica. Alla fine del Cinquecento troverà posto anche nel *Paradiso dei Santi, Beati e Martiri senesi*, nella *Sena Vetus Civitas Virginis* di Francesco Vanni e Peter de Jode. E tutto questo grazie ai Dell'Oca, che all'epoca si presentano già come famiglia di una certa rilevanza in città. I Dell'Oca fanno del loro legame con il Beato martire un pubblico affare, ne

mostrano i resti e ne anticipano la venerazione, dando impulso al suo processo di beatificazione. Questo non fa che accrescere il prestigio della famiglia, che si divide tra il Monte del Popolo e il Monte dei Riformatori, due delle tre fazioni (l'altra è il Monte dei Nove) perennemente in competizione per il governo di Siena, e che nello stesso secolo si stabilisce definitivamente nella zona di Fontebranda. Ai suoi membri è concessa la sepoltura nella vicina Basilica di San Domenico, un privilegio che ne conferma l'elevato livello sociale raggiunto. Salvo, Stefano, Mattea, Giovanni, Bartolomeo, sono tra i nomi di coloro che appaiono nei necrologi di San Domenico in Camporegio. Tutti appartenenti al popolo di Sant'Egidio, la stessa parrocchia di Santa Caterina. Tale parrocchia, nel Quattrocento, si estende dalla piazza dei Malavolti (attuale Matteotti), intorno all'omonimo monastero. E gli affari dei Dell'Oca potrebbero abbracciare tutta l'area circostante, fino alla zona di Via di Pellicceria (attuale Via Montanini): l'albergo dell'Oca, passato al Santa Maria della Scala durante la peste del 1348, importante e fruttuosa struttura cittadina dell'epoca, che esibisce l'insegna di un'oca. L'albergo, presumibilmente donato dalla famiglia con un lascito durante il terribile flagello, come i benestanti usano fare all'epoca delle grandi pestilenze a favore di chiese ed enti religiosi per guadagnarsi l'indulgenza divina di fronte all'imminente pericolo, viene poi rivenduto a dei privati nel 1366 alla considerevole somma di 600 fiorini d'oro. Nel secolo successivo, tra



Il Corteo delle Contrade prima della Caccia dei Tori del 15 agosto 1546, olio su tela di Vincenzo Rustici, 1585 circa, conservato nel Museo di San Donato, presso la sede storica del Monte dei Paschi di Siena.



Il Martirio dei francescani, affresco di Ambrogio Lorenzetti realizzato nel 1936 per la sala capitolare del convento di San Francesco a Siena e successivamente ricollocato all'interno della Basilica, cappella Bandini, nel transetto sinistro.

l'altro, è segnalata la presenza a Siena di una famiglia Dell'Oca da Volterra, di professione albergatori, ma non risultano legami accertati con il ramo senese, né con la struttura di cui sopra. È il 1447 quando Sano di Guido Dell'Oca, già più volte membro del Concistoro (il supremo organo di governo dello Stato senese), e la moglie Petra decidono di lasciare il loro patrimonio ad Antonio Micheli, frate e rettore dell'ospedale di San Lazzaro di Betania, fuori Porta Romana. Le due famiglie, i Dell'Oca e i Micheli, sono verosimilmente unite da qualche vincolo di consorterìa, il che spiegherebbe il lascito e la presenza di un'oca nello stemma dei Micheli, come si può notare nella lastra dedicata al rettore del lazzeretto dopo la sua morte, avvenuta nel 1465, e oggi murata nella parete esterna dell'edificio che ne ha preso il posto, sul tratto della Via Cassia tra Bellemme e la Coroncina. Si può quindi affermare con certezza che fin dal Trecento una famiglia dal cognome Dell'Oca, residente nel quartiere di Fontebranda, gioca un ruolo piuttosto rilevante sulla scena politica ed economica della città ma anche della sua Repubblica: un capitano Dell'Oca, tale Panfilo da Montalcino, morirà a Buriano nel 1533 combattendo contro gli Spagnoli. Il suo stemma diventa così un riferimento per le antiche contrade che degradano fino alla Fonte, i cui abitanti sono sempre più spesso riferiti come "quelli dell'Oca". Proprio tra queste strade, nel 1487, nasce Bernardino Tommasini, famoso ecclesiastico, teologo e riformatore religioso, figlio del barbiere Domenico Tommasini, conosciuto da tutti come Bernardino Ochino, soprannome che non ha bisogno di spiegazioni, e che ci conferma ulteriormente quanto ormai sia radicato il legame tra il simbolo di quella famiglia e il nostro territorio. Probabilmente il giovane Ochino, entrato a far parte dell'Ordine Franciscano dei Frati Minori, come il Beato Pietro Dell'Oca due secoli addietro, e cresciuto in casa di Pandolfo Petrucci, durante le grandiose feste di agosto del 1506 partecipa a quelle stesse processioni che anticipano la grande cacciata nel Campo. Dopodiché, nel primo pomeriggio del 16 agosto, si appoggia a qualche affaccio sulla piazza e assiste al maestoso corteo di vessilli svolazzanti, alabarde dorate, elmi e cappelli piumati, che si



Lastra dell'antico Ospedale di San Lazzaro di Betania, nei pressi della Coroncina, oggi inserita nell'edificio che ha sostituito il preesistente fabbricato, e realizzata alla morte del rettore Antonio Micheli, nel 1465, in cui compare il simbolo dei Dell'Oca.

muovono al ritmo dei tamburi, tra macchine fantasmagoriche e animali esotici. Con un colpo d'occhio abbraccia l'anello di mattoni rossi ornato a festa e dominato dalle torri di pietra grigia inscurita sotto l'ombra delle nuvole ancora minacciose. Sorpreso dal collo fluttuante di una giraffa che procede a pochi metri da lui, si volta al barrito improvviso che annuncia la massa imponente di un elefante mentre si fa largo tra squadre di alfieri e armigeri, un drago di legno e cartapesta sbuffa zaffate di fumo sugli spettatori eccitati. L'Ochino continua a seguire questa strabiliante sfilata finché non incrocia lo sguardo superbo del suo coetaneo e compagno di rione Bernardo Tancredi, impegnato a rappresentare una fila di schiere pronte alla caccia. In una di queste schiere riconosce i volti degli associati alla famiglia Dell'Oca

che inneggiano alla "magna Ocha". L'insegna del papero bianco si agita al vento su un campo verde. È ormai evidente a tutti, e senza suscitare particolare meraviglia, che le genti di Fontebranda si sono ormai aggregate in un unico grande popolo e che questo popolo ha già scelto, oltre ai suoi colori (il bianco, il verde e, momentaneamente, l'oro), il suo simbolo, la grande oca bianca che resterà indissolubilmente legata alla nascente Contrada fino ai giorni nostri.

Particolare del Paradiso dei Santi, Beati e Martiri Senesi, all'interno della Sena Vetus Civitas Virginis, incisa da Peter de Jode nel 1595 su disegno di Francesco Vanni. Al centro dell'immagine, seduto con il saio più scuro, il Beato e Martire Pietro Dell'Oca. Convento di San Girolamo in Campansi, Siena.



comunicare con garbo

di Anna Maria Beligni e Jacopo Frediani

SDF
24

Anno 1973, gli Ocaioli vivono quasi tutti nel rione. Gli appuntamenti sono pochi, solo quelli istituzionali.

Ci si confronta e si vive insieme quotidianamente nelle strade e alla Trieste. L'assemblea è convocata con il suono della campana. Per conoscere le attività e per potersi iscrivere alle stesse si deve obbligatoriamente andare in società o chiedere ad amici e parenti. Le comunicazioni ufficiali non servono, tutti sanno tutto.

Anno 2073, gli Ocaioli si incontrano nel metaverso. La vita reale è stata soppiantata quasi esclusivamente dal virtuale. Siamo sempre tutti connessi in un continuo interscambio di informazioni in un mondo parallelo. Gli appuntamenti reali sono sempre meno. Le comunicazioni ufficiali non servono, tutti sanno tutto.

E oggi?

La trasformazione è già in atto da anni, i rioni si sono spopolati e le informazioni e le conoscenze circolano quasi

esclusivamente via etere. Le Contrade cercano di organizzare più appuntamenti possibili per coinvolgere un numero sempre maggiore di persone e tenere vivo lo spirito di appartenenza che da sempre ci contraddistingue.

Anche per questo abbiamo sentito la necessità di formare un'apposita commissione riguardante la comunicazione in modo da razionalizzare e trasmettere le informazioni riguardanti le attività e la vita della Contrada. Il primo obiettivo, oltre l'informazione, è naturalmente la partecipazione e le proposte dei contradaiooli con i quali vogliamo interagire attraverso tutti gli strumenti a disposizione.

Non esiste uno strumento più valido dell'altro, l'obiettivo è utilizzarli tutti al massimo della loro efficienza, questa l'idea di base che ha guidato le

nostre scelte. Siamo partiti dall'attuale gruppo Whatsapp utilizzato per le comunicazioni ma i risultati non erano soddisfacenti. Pochi numeri e poche persone avevano salvato il numero della Contrada in rubrica (fondamentale per ricevere i messaggi). Recuperati tanti numeri e allineata l'anagrafica siamo passati da circa 300 destinatari a oltre 1500, un primo successo!

Altro punto affrontato è stato quello della prenotazione alle cene e, più in generale, ai vari eventi organizzati. Su questo abbiamo riflettuto a lungo e siamo naturalmente consapevoli

che a tutti piacerebbe avere il tempo necessario e la possibilità di passare quotidianamente alla Trieste per prendere un caffè o per iscriversi nella lista per una cena ma, purtroppo, sappiamo bene che la vita frenetica e gli impegni non sempre ci consentono di frequentare assiduamente la Società. Per questo abbiamo predisposto l'**APP Fontebranda** dove i contradaioi si possono iscrivere a tutti gli eventi programmati. Usare l'APP è molto facile ed è attualmente utilizzata da Ocaioli di tutte le età (con l'unica flebile resistenza da parte di Mariolino Feri), è infatti diventata il punto di riferimento per garantirsi la partecipazione a tutti gli eventi programmati. Un vero successo!!!

Dopo aver "sistemato" le comunicazioni riguardanti le attività siamo passati ai canali di comunicazione più istituzionali: sito e social network. Come è noto questi sono strumenti fondamentali di

informazione che tutti leggono giornalmente. In questo momento il nostro sito è in fase di *restyling* ma tra poco costituirà il riferimento pubblico della Contrada. In passato non avevamo mai utilizzato i social e spesso trovavamo addirittura profili *fake* riguardanti le nostre attività o informazioni istituzionali chiaramente lesive per l'immagine della Contrada e per le nostre secolari tradizioni. Stiamo inoltre lavorando alla realizzazione di una *mailing list* specifica su contenuti di specifico interesse che riteniamo potrà costituire un ulteriore strumento di vivo interesse.

Naturalmente non sappiamo se queste iniziative saranno sufficienti e permetteranno a un numero sempre maggiore di ocaioli - specialmente i meno giovani non abituati alle nuove tecnologie - di

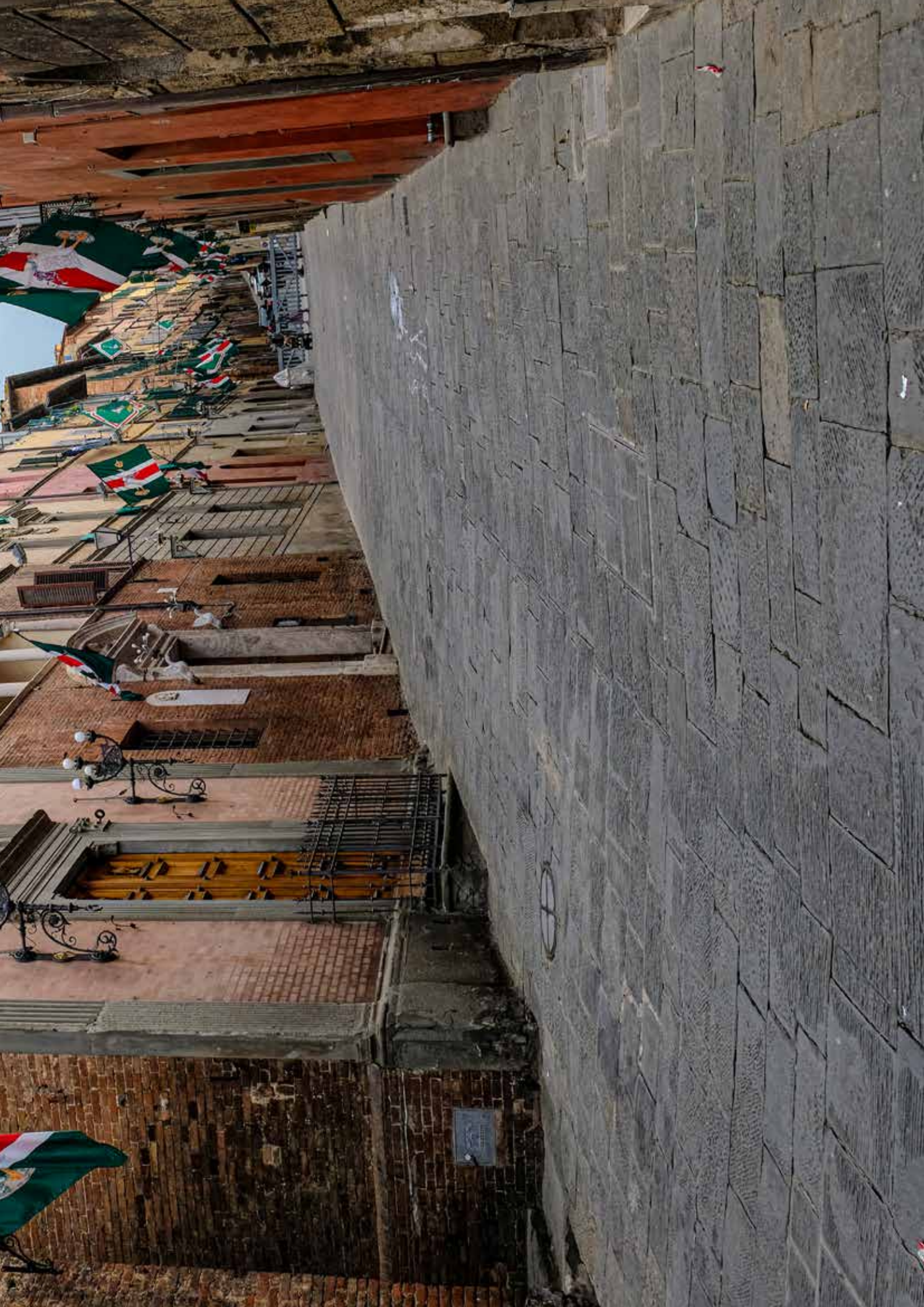
sentirsi ancora più partecipi alla vita della Contrada. Siamo naturalmente fiduciosi di ottenere un buon risultato; sarà solo il tempo che ci potrà dire se la strada intrapresa è quella giusta, cioè la strada maestra, quella di coinvolgere tutti.

Un risultato pensiamo comunque di averlo ottenuto. La formazione di una commissione del genere sta infatti contribuendo a integrare generazioni diverse, a condividere scelte, a consolidare amicizie, a scambiarsi esperienze, a mettere a confronto la tecnologia con la mente.



P.S. Chiunque abbia voglia di dare un contributo sarà naturalmente il benvenuto.





la Centenaria

di Elisa Bennati e Antonella Dani

SDF
28

“Solidarietà, amicizia, condivisione, complicità, i valori che Senio Sensi mette in luce nella sua opera “Senesità. Racconti di vita vissuta”, descrivendo la vita del dopoguerra nel nostro rione, sono gli stessi valori che la Centenaria cerca di portare avanti, con lo scopo di creare un ponte tra passato e presente, coinvolgendo generazioni diverse di contradaioi.

La Centenaria, fin dal momento in cui è stata costituita nel 2014, organizza e promuove, sotto la guida attenta del Provicario alle Pubbliche Relazioni, attività di vario genere che spaziano da eventi benefici per supportare necessità specifiche ad attività ricreativo-culturali.

Lo scopo ultimo è quello di non perdere quel senso di comunità e valorizzazione del territorio che era così vivo e forte nel nostro passato.

L'abbraccio della Centenaria ai suoi contradaioi si è concretizzato in questi





ultimi mesi con il punto di ascolto “Ti diamo una mano” presso la Segreteria Unica di Contrada, pensato come sostegno a bisogni di varia natura, quali il disbrigo di pratiche burocratiche, iniziative assistenziali o consultori, nello spirito del mutuo soccorso.

Proseguendo il lavoro socio-umanitario e di attenzione alla persona intrapreso dalle commissioni precedenti che hanno rappresentato la Centenaria, anche l'attuale gruppo di contradaiole che ne fa parte intende continuare ad organizzare serate di prevenzione e sensibilizzazione su tematiche socialmente rilevanti.

Nell'ambito delle attività sociali a scopo benefico più recenti la Centenaria ha aderito alla “Pink Parade”, il cui ricavato è stato devoluto a favore della Fondazione Umberto Veronesi. Dopo la camminata, alla quale ha partecipato un nutrito gruppo di donne dell'Oca, è stato organizzato un pranzo in Società come ulteriore occasione di incontro, scambio e arricchimento.

Altre attività volte all'incontro e alla socialità, svoltesi negli ultimi mesi, sono state le visite alla Chigiana, al cantiere del Buon Governo e ai Bottini, la gita ai Musei Vaticani e la partecipazione ad alcuni spettacoli teatrali tutti a scopo solidale, ultimo dei quali lo spettacolo organizzato dai detenuti di Santo Spirito.

Le esperienze socio-culturali hanno non solo arricchito la nostra conoscenza storico-artistica del territorio in un'ottica di salvaguardia delle sue unicità, ma hanno altresì permesso a varie generazioni di contradaiole di interagire, scambiarsi idee e assaporare momenti preziosi insieme.

Certo è che la progettualità futura della Centenaria e, in senso più ampio, la preservazione della nostra comunità contradaiole non possono prescindere dal contributo di stimoli e competenze di tutti gli Ocaioli e dalla collaborazione tra generazioni.

un “Giro” speciale con musica d’organo

de La Redazione

SDF
30



Che la Festa titolare di quest’anno si stia annunciando davvero speciale si era capito da tempo, già dall’inizio di questo 2023 con la benedizione della stalla che non solo ha registrato la solita consistente partecipazione dei contradaioi, ma il commosso e generale entusiasmo quando don Luigi ha benedetto i finimenti, la biada e la spennacchiera del Paperone. Il pensiero di tutti in quel momento è automaticamente volato verso quel barbero che dopo anni di attesa entrerà finalmente nella nostra stalla. Ad aggiungere l’atmosfera di fiduciosa attesa di questo periodo si deve registrare un ulteriore motivo di soddisfazione: in occasione

del *Mattutino* i bravissimi coristi di Fontebranda saranno finalmente accompagnati dall’organo liturgico del nostro oratorio che, a seguito di un lungo e meticoloso restauro, dopo molti anni tornerà finalmente a diffondere le sue note.

Nel laboratorio della ditta MCM Service, grazie a tecnici altamente specializzati è stato infatti rimesso nelle condizioni ideali per farci partecipare ancora più intensamente alle funzioni

religiose. Alla fine del *Mattutino* sarà, infatti, ancora più vibrante e potente il nostro canto “*A Gloria di Siena e d’Italia...*” dedicato alla nostra grande Patrona Santa Caterina.

davanti a casa mia...

le bandieraie dell'Oca

di Barbara Cucini



Nella nostra bellissima città vi sono tradizioni che hanno radici forti nel passato dei secoli trascorsi e che, a differenza

delle tante rievocazioni storiche di altre città, che pure si rifanno ad elementi storici attestati, non recuperano il passato dopo secoli di silenzio, in una affannosa ricerca di una memoria che ci si pente di aver perduto e che, inequivocabilmente, porta ad una reinvenzione della stessa. Noi lo sappiamo, non è detto che lo sappia chi viene da fuori. Chi viene da fuori conosce i nostri riti, la nostra Festa, i nostri colori, la nostra bellezza. Spesso viene espressamente per questo. Per far arrivare al cuore e alla pancia un'emozione forte, per la quale forse troppe spiegazioni toglierebbero una parte di magia.

Quel 'non so che' che fa la differenza con altre realtà e che si percepisce chiaramente. C'è una bellezza fatta di suoni, tamburi, canti, voci. C'è una bellezza fatta di gesti, ritmi, cadenze. C'è la bellezza della festa e della partecipazione, dell'emozione che ha radici profonde e che sa cancellare, in una strana alchimia, i confini tra passato, presente e, speriamo, futuro. C'è poi la bellezza dei colori, delle forme, che si unisce alle altre e che viene pensata e creata nel silenzio. E' il punto di contatto tra la terra e il cielo, la bandiera che si muove nelle mani esperte di un alfiere.

A Siena le bandiere vengono tagliate, montate, cucite dalle bandieraie. Noi abbiamo le nostre bandieraie dal 2015. Il gruppo nasce per passione e iniziativa di Stefania Mariottini, che coinvolge nella propria esperienza, maturata negli anni precedenti, alcune contradaiole. Formano con lei, ancora oggi, la nostra squadra di lavoro Letizia Bonucci, Paola Bravi, Brunella Innocenti, Rosa Ragone, Marina Samobor, Elena Sommariva, Elena Moraca, Angela Brizzi e Caterina Cipriani, che presto prenderà il ruolo, che adesso ha Stefania, di coordinatrice e timoniera del gruppo.

Stefania ha iniziato il suo percorso seguendo inizialmente un corso organizzato dalla Provincia per poi passare alla pratica con le bandieraie già operative in città, appartenenti a diverse contrade. Mi racconta che al corso ha imparato il 'punto bandiera', un punto di cucito "tutto a modo suo", che quasi riesce meglio a chi non ha mai tenuto un ago in mano. La formazione più importante è stata il lavoro con le donne delle altre contrade, da cui poi è nato il desiderio di coinvolgere nella propria passione le donne della nostra contrada.

La creazione di una bandiera prevede tappe e regole ben precise. Il punto da tenere bene in mente è che le misure previste dal regolamento, 160 cm X 160, vanno rispettate al millimetro, come pure lo stesso peso. Le bandiere che entrano in Piazza vengono opportunamente misurate, il non rispetto delle misure previste comporta l'estromissione dal Masgalano, ad esempio. Ci sono sete più leggere e sete più pesanti, il colore giusto è fondamentale, ha la priorità sulla consistenza del tessuto, che condiziona il taglio e la misura

degli orli. L'orlo deve essere compreso tra cm 1,5 e 1,8. La bandiera è cucita da dritto e da rovescio.

Le sete sono costose ed è fondamentale che non vi sia sciupo, il che comporta una attenta valutazione dei tagli della stoffa. Nel rispetto dell'araldica ha trovato posto la creatività, quando si sono proposti tagli nuovi che hanno dato origine ad un incontro ben riuscito tra uso oculato delle stoffe e bellezza di forme. Il pittore fornisce il disegno, la bandiera viene tagliata su un cartone appositamente predisposto, il cartone preparatorio in cui sono disegnate le linee di sagoma fatte al computer a tratto di lapis.

Si procede al taglio in modo certosino per evitare lo sciupo e poi si procede al montaggio, per poi passare la bandiera al pittore per le decorazioni dipinte. I tagli devono tener conto dell'araldica da inserire nelle bandiere, anch'essa ovviamente requisito obbligatorio al quale attenersi scrupolosamente.

Le nostre bandieraie realizzano quattro bandiere l'anno. Sono opera loro, tra le altre, le bandiere del centenario della Trieste del 2019, quelle del Masgalano vinto nel 2017. Stefania ha realizzato il primo bandierino degli Anatroccoli e Giovani di Fontebranda del 2019. Le bandieraie si ritrovano a cucire ogni martedì, dalle 16,30 alle 22,30, con una



pausa per un piatto di pasta in società verso le sette. Questo orario lungo, su due turni, dà modo a tutti di partecipare, perché si tratta di persone che lavorano, hanno famiglie da seguire e, coi tempi attuali di vita, riuscire a conciliare tutto richiede grande sacrificio. Sacrificio ampiamente ripagato da diversi tipi di soddisfazione.

Stefania mi racconta il tuffo al cuore, la commozione di veder sventolare in "piazzetta" le loro, e grazie a loro le nostre, 'cittine', vedere entrare sul tufo le bandiere create in ore ed ore di lavoro condiviso. E di piacere in questa condivisione silenziosa su un obiettivo comune, nelle stanze del custodiato, dove le vite trovano il tempo di incontrarsi e raccontarsi, in un tempo di opera che è fuori dal tempo della produttività seriale dei tempi d'oggi. Certo è anche questo un lavoro, fatto di precisione, di impegno, di costanza. Ma è un'arte, in questo refrattaria ad ogni svalutazione di senso, come il produttivismo e la seriazione che disumanizzano tanti ambiti professionali.

Si legge in questo impegno, in questo operare, la resistenza di un altro valore di tradizione, che è il lavoro e la

passione dell'artigiano di vecchia memoria. Qualcuno resiste ancora, ma sono sempre di meno, perché la società cambia inevitabilmente.

Creare bandiere è in controtendenza. Ma non nasce per andare in controtendenza. Nasce dall'ascolto di un'esigenza profonda, umana e di comunità.

Che speriamo venga raccolta da altre persone, bandieraie o bandierai.

Lo sapete vero che cosa significa, specialmente, ma non solo, in tempi duri come quelli appena trascorsi della pandemia, vedere sventolare le 'cittine', anche per noi, non bandierai?



*Grazie Stefania
e grazie citte con
tutto il cuore!*



Il Corriere degli Anziani



la merenda nella Stalla

di Matteo Capanni e Alessandro Viviani

SDF
34

La stalla è grande e accogliente. La stalla è la casa del cavallo, dove dorme e mangia e dove si prepara prima della corsa.

La benedizione della stalla è tramandata **DA SECOLI**. Il barbaresco, come da tradizione, dorme nella stalla insieme al cavallo. Il cavallo viene controllato dal maniscalco, che gli fa le unghie e lo pulisce, se c'è bisogno, lo cura.

Il **17 GENNAIO** di ogni anno, nella ricorrenza del patrono Sant'Antonio Abate, c'è la merenda nella stalla che per noi contradaioi è molto importante perché rappresenta un incontro sia per le persone più anziane sia per i giovani.

Infatti, gli anziani raccontano gli aneddoti di contrada e i giovani ascoltano storie di tempi lontani, si canta tutti insieme, qualcuno immagina di rivedere il cavallo assegnato alla nostra Contrada.... È davvero un'emozione forte.

Tra pochi mesi, finalmente, anche noi **CITTINI** potremo rivivere questa esperienza e un giorno, un **17 GENNAIO** del futuro, raccontarla ai **CITTINI DEL PAPERONE**.



Lei Giovani e atroccoli



sensazione Iniziazione 2022



di Lizbeth Abigail Damian

Abito a Siena una città medievale chiusa da una cerchia di mura che accoglie all'interno i territori di diciassette Contrade, tra esse anche la mia, l'OCA. Ogni anno, a maggio, in occasione della Festa Titolare, si svolgono diverse cerimonie, tra cui l'Iniziazione dei giovani che compiono i diciotto d'età. Nel 2022 si è svolta il 7 maggio nella Sala delle Vittorie. Quel giorno è stato, per me, molto importante perché ho dovuto rappresentare tutti i giovani ocaioli nati nel 2004 con la lettura di un testo riguardante le 'monture' ovvero i costumi che vengono indossati per sfilare nelle cerimonie o nei giorni del Palio. Durante la lettura tante emozioni mi hanno travolto, ero preoccupata che qualcosa andasse storto, provavo una grande ansia, quasi scomparsa alla vista dei miei coetanei. Ho pensato al percorso che abbiamo compiuto negli anni e che ci ha permesso di arrivare a questo momento. Mi sono detta: "da oggi ci aspettano nuove difficoltà e responsabilità che affronteremo con serietà e impegno". La mia sensazione di ansia si è trasformata in orgoglio quando, subito dopo la fine della lettura, è arrivato un grande applauso da parte di tutti i presenti, ho alzato gli occhi e ho visto grande ammirazione da parte del mio popolo. La cerimonia è proseguita con le congratulazioni dei massimi dirigenti di Contrada, il Governatore e il Capitano. Dopo le congratulazioni c'è stata la consegna della pergamena di iniziazione a tutti noi ragazzi. Chiudo dicendo che mi sento molto onorata di appartenere al popolo di Fontebranda, che mi ha accolto a braccia aperte, mi ha permesso di conoscere persone che faranno parte della mia vita per sempre e con cui condividerò momenti indimenticabili come quello che vivremo quest'anno quando torneremo sul tufo e sentirò il riecheggiare per tutta la città il grido "PA PA PAPERIO!"

Il Corriere degli Anziani



sensazione Iniziazione 2022

di Marta Pinna

SDF
36

Inizio dicendo che sono orgogliosa di far parte di questa bellissima contrada, la Nobile contrada dell'Oca, così grande e maestosa.

Io non sono nata qui a Siena e per questo motivo non ho potuto frequentare da subito come i miei coetanei o come le persone che mi stanno attorno, ma una cosa è certa, mi hanno accolto come se ci fossi sempre stata e questa è la cosa più bella di tutte!

Il 7 maggio 2022 c'è stata la cerimonia di Iniziazione e per me, in aggiunta, si può dire in "modo speciale", il battesimo, quindi sì, in un giorno ho provato tutte le emozioni che si potessero provare.

Il Governatore mi ha battezzata da sola alle Fonti di Fontebranda e non mi scorderò mai i suoi occhi che brillavano mentre compieva quell'atto e mi diceva la frase: "Sarai ocaiola per tutta la vita". È stato bellissimo vedere le mie amiche orgogliose di me, ero così contenta, il mio cuore era completo.

Subito dopo sono corsa all'Iniziazione e anche lì, che dire, sono stata travolta da tutte le possibili emozioni, le mani che tremavano nel tenere l'attestato dell'iniziazione e la felicità di stringere le mani dei massimi dirigenti ricevendo anche le loro congratulazioni.

La contrada è una scelta importante e, per fortuna o per sfortuna, quando si è piccoli tutta questa responsabilità, tutto l'orgoglio non lo senti. Sono fiera di aver fatto questa scelta, amo la mia contrada nella sua unicità e nel suo splendore.



lelì Giovangani e anatroccoli



tra le ardite schiere

Sono nata in Veneto, ma il sangue che scorre nelle vene è tutto senese! Babbo e mamma mi hanno fatto vivere nei loro racconti Siena e la mia Contrada. 500 chilometri sono tantissimi, ma hanno sempre cercato di portarmi nell'Oca appena possibile...certo non sono mai riuscita a frequentare tanto quanto chi vive in città...

Purtroppo, oltre a questo, chi vive la Contrada da lontano come me viene un po' escluso e fa molta fatica ad integrarsi. Ci si è aggiunto anche il Lock down!!! Dopo questo, rientrare in Contrada mi sembrava impossibile!!! Tuttavia, la voglia di vivere la mia Contrada e il mio attaccamento ad essa sono stati più forti della paura di non superare queste difficoltà.

Per questo ho colto l'occasione di poter parlare davanti a tutti durante la Cerimonia di Passaggio ai Giovani di Fontebranda, nonostante l'incredibile ansia è stato un modo per cercare di far capire che anche chi abita lontano può dare molto alla Contrada senza essere considerato di "serie B".

La Cerimonia ha segnato in modo concreto il passaggio dal mondo di puro divertimento degli Anatroccoli al mondo dei Grandi!

Fino al giorno prima partecipavo alle feste, mangiavo ciambellini, andavo alle gite, trovavo tutto apparecchiato e preparato per farci divertire, mentre adesso apparecchierò io e potrò

realmente darmi da fare affinché in Contrada funzioni tutto bene: adesso dipende anche da me!

Ho iniziato, come tutti, col servizio alle cene, mi piacerebbe proseguire occupandomi dei più piccoli e farli divertire e stare bene come sono stata io, crescerli nella consapevolezza di cosa significa essere dell'Oca.

di Vittoria Frattolillo

SDF
37

Con il passaggio nei Giovani di Fontebranda mi sento finalmente parte di quelle "ARDITE SCHIERE" che tengono alto il nome della nostra Contrada!!!



l'obbiettivo sul Rione

la Stalla è stata benedetta...

di Antonio Cinotti

SDF
38







SDF
40









du' so

di Francesco Vannoni

“La Stalla e il suo tempo

SDF
44

*Quando quest'anno m'hanno benedetta,
a guardammi 'ntorno poi ho pensato:
mammina quanto tempo è passato
in quel silenzio al qual ero costretta.*

*Ci provavo a digli: “Fai in fretta!”
Ma lui – il tempo – sempre cadenzato:
“ ‘un posso mi'a esse' accelerato
diceva – devo trascorre, aspetta!”.*

*“Uhhh..quant'è difficile sopportallo,
sarò stata piccina la mi' pena
rimane' vòta senza un Cavallo!?”*

*Ma ora mi ripreparò pe' Agosto
accoglierò quel Barbero, che Siena
custodisce, co' me, nel meglio posto”.*

Donetti

Si ritorna in Piazza

SDF
45

*Riecco Maggio, le bandiere, l'altare:
Signoria, Processione, Mattutino,
col tempo che sembra voler restare
proprio lo stesso di quand'eri piccino.*

*Il giro è sempre particolare!
Il babbo cià 'l figliolo tamburino:
e mentre rulla, gli fa: " O, mi pare
'un sòni bene, tiralo un po'ino".*

*Ma lui più di tanto 'un se ne cura,
mi'a perché 'un voglia sta' a sentillo,
solo pe' l'orgoglio de la Montura.*

*Che dà onore, vanto e...anche stazza.
E quest'anno, è bene ribadillo
Il Paperone ritorna 'n Piazza!*

il cacio sui maccheroni

le patate soffiate

di Filippo Cinotti

SDF
46

Non so se possiamo includere la ricetta di questo numero fra quelle di cucina molecolare. Sicuramente, però, è determinante conoscere il meccanismo chimico-fisico che porta al risultato finale per poterlo ottenere al meglio. Le protagoniste di questo numero sono le patate.

Prima di un excursus storico, una breve introduzione botanica.

La patata (*Solanum tuberosum*) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle *Solanaceae*. Produce fiori che vanno dal bianco al violetto che si sviluppano in frutti dall'aspetto di una bacca polposa giallastra. A causa dell'alta quantità di *solanina* (un alcaloide tossico) contenuta al loro interno, i frutti non sono commestibili. Nel terreno, la pianta sviluppa rami sotterranei chiamati *stoloni*, che ingrossano formando *tuberi* di varia forma e colorazione e che costituiscono la parte commestibile della pianta. Il rigonfiamento si forma grazie al trasporto e all'accumulo dei carboidrati fotosintetizzati dalla parte aerea della pianta, fungendo da organo di riserva; per questo motivo è ricco di amido e sostanze azotate.

Pur considerandole una presenza sconosciuta nelle nostre cucine, le patate erano sconosciute in Europa fino al XVI secolo. Fanno parte, infatti, dei vegetali importati dal continente americano, in particolare dal Sudamerica, dopo i viaggi di Colombo e dei successivi esploratori.

La patata ha i suoi centri d'origine in Perù, Bolivia, e Messico dove veniva coltivata fin dai tempi della civiltà azteca e incaica; fu domesticata nella regione del lago Titicaca e divenne uno degli alimenti principali degli Inca, che ne svilupparono un gran numero di varietà per adattarla ai diversi ambienti delle regioni da loro abitate. Colombo, nei suoi viaggi, non incontrò personalmente la pianta di patata; non venne infatti importata dal navigatore genovese (i suoi viaggi non si estero così a sud) ma dagli spagnoli di Pizarro, che la scoprirono sulla Cordigliera Andina solo a metà Cinquecento (la prima descrizione scritta della pianta risale al 1537). Giunse in Europa intorno alla metà del XVI secolo: è segnalata in Spagna nel

1573, un po' più tardi nei Paesi Bassi e in Italia dove venne chiamata *tartuffolo* (da cui il tedesco *kartoffel*) o *tartufo bianco* per via della forma, attraendo inizialmente solo l'attenzione degli studiosi, che la piantarono in numerosi giardini botanici. Dal punto di vista agricolo, a lungo fu considerata un cibo adatto prevalentemente agli animali, utilizzata soprattutto nell'alimentazione dei maiali. La diffusione fu inizialmente molto lenta per diversi motivi: innanzitutto, le prime varietà importate erano poco adatte alla coltivazione nei climi europei e davano per questo raccolti scarsi; l'aspetto del tubero deforme e irregolare, inoltre, agli occhi degli europei di allora appariva strano e antiestetico, portando addirittura alcuni erboristi a ipotizzare che potesse provocare la lebbra, vista la somiglianza fra il tubero e le mani dei lebbrosi; la



patata non era inoltre citata nella Bibbia e secondo alcuni religiosi ciò significava che Dio non voleva che gli uomini se ne cibassero. Inopportuno, poi, molti mangiavano non i tuberi ma le foglie e i frutti che sono velenosi in quanto contengono solanina, con conseguenti intossicazioni. Le patate conquistarono così una fama negativa, arrivando perfino a essere associate alla stregoneria e al demonio.

Il consumo umano delle patate si affermò soltanto a partire dalla metà del XVIII secolo, quando il rapido incremento della popolazione in Europa, con il conseguente aumento delle necessità di cibo, rese necessaria l'adozione di coltivazioni come la patata e il mais che avessero un rendimento maggiore rispetto ai cereali. La patata, infatti, poteva fornire una quantità di calorie da 2 a 4 volte superiore rispetto al frumento o ad altri cereali come segale e avena a parità di superficie coltivata, avendo inoltre tempi di maturazione minori. Il primo paese dove la coltivazione ebbe un grande impulso fu l'Irlanda in seguito alla terribile carestia del 1663, tanto che la dieta delle classi più povere si trasformò arrivando a basarsi quasi esclusivamente su latte e patate, mentre il grano era utilizzato per pagare i canoni spettanti ai proprietari inglesi. Negli anni 1845-49 la comparsa di un fungo infestante (la peronospora, fino ad allora sconosciuta in Irlanda) provocò la perdita di buona parte dei raccolti di patate, causando una grande carestia. L'alimentazione delle classi meno agiate era talmente basata su questo alimento che ci fu oltre un milione di morti per

fame e altrettante persone furono costrette a emigrare.

In Francia, la diffusione del consumo umano della patata si deve al farmacista Antoine Augustin Parmentier. Egli fu fatto prigioniero in Prussia durante la guerra dei Sette anni (1756-1763) e nel corso della prigionia fu costretto a mangiare per un lungo periodo di tempo quasi esclusivamente patate (cibo a buon prezzo, per i tedeschi destinato ai maiali). Nonostante l'obiettivo dei prussiani fosse di punire i prigionieri, Parmentier si accorse, una volta uscito di prigione, di non aver subito alcuna conseguenza negativa, ma anzi di aver ricevuto dall'alimento il sostentamento necessario. Decise quindi di approfondire scientificamente gli effetti sulla salute umana, concludendo che la patata non solamente non era né nociva né portatrice di malattie, ma poteva essere una soluzione al problema alimentare di gran parte della popolazione francese più povera; le evidenze scientifiche portarono all'abrogazione della legge del 1748 che aveva dichiarato il tubero non commestibile per l'uomo in quanto causa di malattie.

Per convincere il popolo a consumare patate, Parmentier escogitò un furbo stratagemma: fece presidiare alcuni campi di proprietà reale (coltivati a

patate) da militari armati, lasciandoli sguarniti di notte e spargendo la voce che vi fossero seminate prelibatezze destinate al re; convinti che vi fosse coltivato qualcosa di valore, molti rubarono nottetempo le patate per coltivarle a loro volta, contribuendo così a far migliorare la loro reputazione, tanto che durante la rivoluzione del 1789 la patata era già un cibo popolare. All'inizio dell'Ottocento la "plebea" patata trovò la sua consacrazione anche nella *haute cuisine* con le crocchette ideate da Antoin Carême.

Oggi, grazie alla sua versatilità, le patate sono il prodotto vegetale al quale sono dedicate più forme di preparazione. Da un punto di vista dietologico, questo tubero pur essendo ricco di amidi, ha il vantaggio di contenere meno calorie del pane e della pasta (80 kcal per 100 g contro le 270 medie del pane e le 346 della pasta).

La classificazione avviene in base alle caratteristiche della polpa: più soda in quelle a pasta gialla, più farinosa in quelle a pasta bianca. Le prime sono adatte per insalate, frittiture e cotture

in cui il tubero sia intero o a pezzi; le seconde esaltano le proprie qualità nei purè e nelle crocchette, ossia in tutte quelle preparazioni dove vengano sfarinate durante o dopo la cottura.

Le patate vanno conservate intere al fresco e al buio, ma si possono preservare anche tagliate a fette in frigorifero per un paio di giorni, purché immerse in una bacinella d'acqua fredda. Non hanno invece alcuna conservabilità dopo la cottura.

E adesso che sapete tutto su questo meraviglioso tubero, la ricetta. Per la preparazione non servono strumenti particolari se non quelli già presenti in casa; qualora si disponesse di un termometro a sonda per la misurazione della temperatura dell'olio, saremmo più sicuri di raggiungere un buon risultato; con la mandolina potremmo avere un taglio più preciso e omogeneo.

Si racconta che le patate soffiate furono inventate in Francia il 25 agosto 1837, per l'inaugurazione della ferrovia Parigi - Saint Germain-en-Laye. Originariamente dovevano essere servite fettine di patate fritte, ma il treno aveva avuto qualche difficoltà lungo l'ultima salita e il cuoco, per poter gustare le patate calde, aveva deciso di interrompere a metà la frittura. Quando il treno fu arrivato e gli invitati furono tutti a tavola, immerse di nuovo le patate nell'olio bollente per renderle croccanti e le patate gonfiarono. Il segreto per l'ottenimento delle patate soffiate, infatti, sta tutto nella doppia cottura. Durante la prima frittura, specialmente se eseguita a una temperatura non troppo alta, si crea una crosta esterna che è poco permeabile al vapore. Come abbiamo visto, la patata è formata principalmente da acqua e amido, che nella cottura si trasformano in una specie di purè; l'esterno, invece, a contatto con l'olio bollente, perde acqua più velocemente e può formare una crosta più dura. Scolando

le patate quando ancora non sono perfettamente cotte otteniamo un guscio quasi impermeabile che contiene una parte molle. Tuffandole di nuovo nell'olio, questa volta ben caldo, l'acqua contenuta all'interno si trasformerà velocemente in vapore, gonfiando le patate e trasformandole in una croccante pallina. Il meccanismo è lo stesso del soufflé (del resto, *soufflée* in francese vuol dire soffiato): una crosta imprigiona il vapore che fa gonfiare la preparazione. Fin qui sembra tutto molto facile, ma la buona riuscita di questa ricetta, che consta solo di tre ingredienti, dipende da alcuni fattori determinanti. Il primo è lo spessore delle fettine di patata: se è troppo sottile è difficile ottenere due pareti separate da un purè, se è troppo spesso il tempo di cottura dell'interno sarà eccessivamente lungo e si creerà una crosta spessa che non permetterà

alla patata di gonfiare. Il secondo è la temperatura dei due bagni d'olio: il primo dovrà essere non troppo caldo (circa 150°C), in modo da non formare una crosta troppo rigida prima che il calore sia arrivato al centro; il secondo, invece, dovrà essere bollente (circa 180°C), così da far trasformare velocemente l'acqua da liquida a vapore senza che questo possa fuoriuscire dalla crosta. Seguite il procedimento esposto di seguito e otterrete delle belle palline croccanti, un aperitivo che impressionerà i vostri ospiti per forma e per gusto.



Gli ingredienti

Patate a pasta gialla
Olio di semi (preferibilmente di arachide)
Sale q.b.

Il procedimento

Lavare le patate, utilizzando un bruschino se non volete privarle della buccia in modo da eliminare qualsiasi residuo di terra. Un passaggio importantissimo è l'affettatura: è necessario ottenere fettine di spessore uniforme, fra i 3 e i 6 millimetri. Per questa operazione vi consiglio di utilizzare una mandolina, preferibilmente con spessore regolabile (come indicazione, considerate che uno stecchino da spiedini è spesso circa 3-4 millimetri); potete affettare le patate anche a mano utilizzando un coltello a lama lunga, liscia e affilata, ma è difficile ottenere uno spessore uniforme. Dopo aver ottenuto le fettine, non le mettete a mollo ma adagiatele su un piatto.

Riempite una padella dal bordo alto con una buona quantità di olio di semi, almeno quattro dita, quantità sufficiente a non far abbassare la temperatura una volta che vi immergeremo le patate. Mettetela sul fuoco e, non appena sarà pronta per friggere, abbassate la fiamma. Se disponete di un termometro a sonda, la temperatura indicativa è 145-150°C; in alternativa, l'olio sarà pronto non appena sfrigolerà immergendovi il manico di un mestolo in legno. A questo punto immergete le fette di patata preparate precedentemente, non esagerando con la quantità in modo da non farle sovrapporre nella padella e da poterle controllare più attentamente. Dopo 5-6 minuti dovrebbero iniziare a venire a galla per effetto del passaggio da liquido a vapore dell'acqua contenuta all'interno; a questo punto dovrebbero essere leggermente dorate ed è il momento di scolarle su carta assorbente. È importante non cuocerle



troppo per non formare una crosta troppo dura.

Adesso alzate la fiamma, portate l'olio a 180°C (per chi non ha un termometro, scaldatelo fino a che non inizia appena a fumare) e buttate le patate precedentemente cotte. Dopo pochi secondi le fettine dovrebbero iniziare a gonfiarsi formando delle palline, che cuocerete fino a quando non avranno il colore desiderato, girandole da entrambi i lati. Scolatele su carta assorbente per assorbire l'eccesso di olio, aggiungendo poi sale a piacere.

Se volete preparare una buona quantità di patate soffiate, potete disporre di due padelle, una a temperatura più bassa e una più alta, passando le patate dalla prima alla seconda padella, così da velocizzare il passaggio della cottura. Se volete realizzare delle patate

soffiate tutte uguali, utilizzate un copripasta per tagliare dei cerchi dalle fettine di patata prima di iniziare la frittura; potrete utilizzare gli scarti per altre preparazioni (purè, gnocchi, ecc.). Le patate soffiate possono essere servite calde o fredde eventualmente accompagnate da salse.

Le patate non si sono gonfiate? Vediamo quali possono essere gli errori..

Se risultano troppo secche potrebbe dipendere dalla temperatura dell'olio della prima cottura troppo alta o da un tempo di cottura troppo lungo; ricordatevi di tenere una fiamma bassa non appena l'olio ha raggiunto la temperatura di cottura (150°C) e di scolare le patate quando iniziano a dorare. Un altro motivo potrebbe essere uno spessore troppo sottile; provate ad aumentarlo leggermente.

Se invece risultano cotte fuori ma molli dentro, probabilmente la temperatura dell'olio della seconda cottura è troppo

bassa; ricordatevi che deve essere circa di 180°C (il limite del punto di fumo dell'olio di semi di arachide), così da avere uno shock termico. Potrebbe altrimenti dipendere da uno spessore eccessivo; provate a fare fette leggermente più sottili.

SDF
50

Anche in mancanza di strumenti, dopo aver effettuato qualche prova otterrete le vostre stupende patate soffiate, croccantissime e di sicuro effetto!





nel cielo di Fontebranda

*Marzina Bernini
Caterina Branconi
Antonio Cottini
Renato Masi
Angela Rosa
Angiolina Savoi
Serena Tansini*



benvenuti Anatroccoli

Zeno Ferri

SIAMMIDDELLLEFIONTTI

